¡COCINAR CALIENTE!

165° pollo
160° y sobrantes
carne molida

150° cerdo
145° huevos
140° carne

¡Los alimentos se descomponen a temperatura ambiente en dos horas!

¡CONSERVAR FRÍO!

temp refrigerador

temp congelador

40°

0°

-10°

Departamento de Salud
del Estado de Nueva York

6542
4/15